

Produção de queijos atravessa gerações em Viçosa

Qua 02 abril

A tradição na produção de queijos segue forte na família de Vitor Gomide, que acumula prêmios, incluindo reconhecimentos em concursos mundiais, e mantém uma linha variada com 22 tipos de queijos.

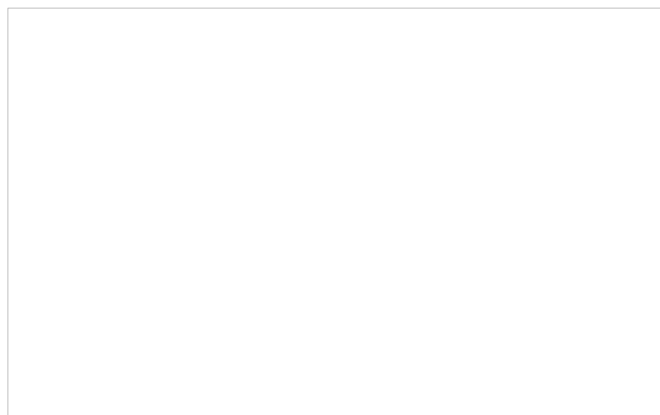
A história do produtor com os queijos começou cedo. “Minha lembrança com o queijo começou quando eu tinha aproximadamente quatro anos. Minha avó fazia e eu ficava sentado na beira do fogão a lenha. Ela me dava as aparas do meia-cura, que nós produzimos até hoje”, conta. Com o falecimento da matriarca, sua mãe, Rita Gomide, assumiu o pequeno negócio que já começava a crescer.

O sucesso das iguarias é resultado da dedicação e das boas práticas adotadas em todas as etapas do processo com as orientações da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

“Eles começaram com sete queijos e hoje produzem 22 tipos. Isso é fruto da dedicação e do esforço da família, principalmente da dona Rita, que sempre prezou pelas boas práticas. Eu e a equipe local prestamos orientações sobre boas práticas, construção e regularização do laticínio”, destaca a extensionista da Emater-MG, Karina Lopes Chequer.

Tradição e inovação

Para ampliar a produção, a família investiu recursos do Pronaf Mulher (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) na construção da queijaria no sítio Dom Bosco, em Viçosa.



O produtor Vitor Gomide.

Vitor cursou medicina veterinária e, após a graduação, retornou ao sítio para auxiliar na comercialização das iguarias, que atualmente são vendidas na feira do município.

Com a demanda crescente, o produtor decidiu investir em melhorias estruturais e aquisição de novos equipamentos. “Falaram

Emater-MG / Divulgação

que era melhor não deixar entrar mais dinheiro, mas acreditei no meu instinto e chegamos aonde nós chegamos”, comemora.

Premiações e reconhecimento

A queijaria conquistou prêmios importantes, como o título de Melhor Queijeiro do Brasil, a medalha Super Ouro no Concurso Mundial do Queijo Brasil e a medalha de prata no 3º Mundial de Queijo.

A produção de qualidade é resultado do trabalho conjunto da família. O pai de Vitor, Luís Carvalho de Gomide, é responsável pelo rebanho e já venceu vários concursos leiteiros. Rita, por sua vez, mantém um rigoroso controle de higiene em todo o processo de fabricação.

Homenagem à família

Para honrar a tradição familiar, Vitor criou queijos em homenagem à mãe e às filhas. “O queijo Dona Onça é um queijo de duas fases, simula a pelagem da onça. É uma homenagem à minha mãe pela força, garra, sabedoria e também pela braveza, principalmente em relação à higiene”, brinca.

O produtor espera que a próxima geração siga o legado. “A trajetória da queijaria é familiar e tento passar isso para minhas filhas. A Lis, a mais velha, já sabe qual é o queijo dela, não apenas pelo nome, mas pelas características dele. A Suri ainda é pequena, mas logo também vai identificar o seu. Espero que elas gostem da atividade, assim como eu”, afirma.